Acioch̄ il ferro non ſtrueda/ & quel pauone ſtia in pie di dritto col capo ch̄ para uiuo/ & accō-cia molto bene la coda ch̄ faccie la rota/ Se voli ch̄ gitti fōcho per ilbeccho/ togli vna quar-ta oncia de cāfara cō vn pocha de bombace ſi-ntorno/ & mettila nel beccho del pauone/ & mettiui etiam dio vn pocha de acqua vite ō de bon vino grande/ Et quando iluorrai x mandār ad tauola appiccia il fōcho nel dicto bambace/ & gietterà fōcho per bon ſpatio di-tempo/ Et per piu magnificenza quando il-pauone/ e/ cotto ſe pō i dorār cō fogli doro x battoto & ſopra lo dicto oro pōr la ſua pelle/ laquale uole eſſere in brattata dalcanto dētro con bone ſpetie Et ſimelmente ſi po fare de faſciani/ Gruue/ Oche/ & altri ocelli/ ō cappo-ni ō pollaſtri.

Er aconciār bene vna porchetta/ Fa in prima ch̄ ſia ben pelata in modo ch̄ ſia biancha & net-ta Et poi fendila per lo deritto de la ſchina/ & cāciа fore le interiori & lauala molto bene/ Et da poi togli iſigatelli de la dicta porchetta/ & battili bene col coltello ī ſeme con bone herbe/ & togli aglio taglиato menuto/ & vn pocho di bon lardo/ & vn pocho ducaſo gratu-giato/ & qualch̄ ouo/ & pepero peſto/ & vn pocho zafrano/ & meſcola tutte queſte coſe & mettele ī la dicta porchetta/ reuerſandola a modo ch̄ ſi fanno le tenche/ cio/ e/ ponendo quello di dentro di fōr/ Et da poi cuſila ī ſeme & legala bene & pomla accocer̄ nel ſpeto/ ō uero ſu la graticula/ Ma falla cocer̄ adaſcio ch̄ ſia ben cotta coſi la carne como etiam dio il pieno Et fa vn pocha di ſalamora cō aceto pepero & zafrano/ & tolli doi ō tre ramicel-le de lauoro/ ō ſaluia/ ō roſmarino/ & gietta ſpeſſe uolte di tal ſalamora ī ſu la porchetta/ Et ſimile ſi poſſare de oche/ Anatre/ Gruue/ Capponi/ Pollaſtri/ & altri Simili.

Er fare pollaſtri alleſſi cō agreſto/ vogliono eſ-ſer cotti cō vn pocha di carne ſalata/ Et q̄n-do ſondo mezo cotti/ togli agreſto ſono/ & taglialo per mezo & cacciani fore le grane del dicto agreſto/ & ponilo acocer̄ coli dicti pollaſtri/ Et quando ſonno cotti togli vn po-cho de petroſello & menta tagliata menu-ta menuta & vn pocho di pepe & di zafra-no poluerizati/ & tutte queſte coſe poni x inſeme coli pollaſtri & col brodo ī vn piattel-lo & mandali ad tauola.

Er fare pollaſtro arroſto ſi uole cocer̄ arroſto/ & quando/ e/ cotto togli ſucho di pomaranci/ ō vero di bono agreſto con acqua roſata/ zuc-charo/ & cānella/ & metti il pollaſtro ī vn piat-tello/ & dapoi gettaui queſta tal meſcolanza di ſopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette ducarne de vitello/ o de altra bona carne/ In prima togli de la carne magra